



Sizilien. Wein. Küche. Geschichten.

09.09.2026 & 16.09.2025 – 18.30 Uhr

Aperitivo:

2022 Metodo Classico Rosato dosaggio zero, Az. Agr. COS, Terre Siciliane IGT

Hausgebackenes Sauerteigbrot mit kalt gepresstem sizilianischem Olivenöl, Oregano und Maldon-Salz.

I. Arancina des Monats

Weißwein: 2025 Vignaverde Grillo, Marco de Bartoli, DOC Sicilia

II. Traditionelle Caponata nach sizilianischer Art

Weißwein: 2022 Bianco di Mortilli, Case Alte, DOC Monreale

versus

Roséwein: 2024 Rosa Caolino Rosado, Tenuta Castellaro, Terre Siciliane IGT

III. Risotto mit 36 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano und Kalbsjus

Rotwein: 2024 Cala Nìuru, Il Mortellito, Terre Siciliane IGT, Magnum

versus

Rotwein: 2022 Quarantasarme Perricone, Vino Lauria, Terre Siciliane IGT

IV. Mandel-Parfait

Süßwein: 2020 Marsala Superiore Oro Riserva "Vigna La Miccia", Marco di Bartoli

Preis pro Person: 139€ inkl. MwSt.

(Aperitif, 4-Gang-Menü, korrespondierende Weine, Brot, Mineralwasser)